

Печь-коптильня Alto-Shaam 767-SK глух. Дверь

Основные характеристики

Количество уровней	9
Загрузка камеры	45 кг
Тип гастроемкости	GN 1/1
Температурный режим	от 16 до 160 °C
Напряжение	220 В
Потребляемая мощность	от 2.8 до 3.3 кВт
Ширина	676 мм
Глубина	802 мм
Высота	848 мм
Вес (без упаковки)	89 кг
Вес (с упаковкой)	102 кг
Страна производства	США

Описание

Печь [Alto-Shaam 767-SK](#) предназначена для горячего и холодного копчения продуктов на предприятиях общественного питания. Для приготовления блюд используется деревянная щепа, что гарантирует наивысшие вкусовые качества.

Технология нагрева Halo Heat обеспечивает равномерное распределения тепла без использования вентилятора и сохранение влаги без поддона для регулирования влажности. Благодаря сохранению исходной влажности вкус продукта получается более нежным, а отсутствие обдува исключает высушивание продукта и потеря веса при этом минимальная.

Режим работы:

- Копчение (легкое / среднее / насыщенное)
- Готовка при температуре от 94 до 160 °C
- Выдержка при температуре от 16 до 96 °C

Особенности:

- Механическое управление
- Таймер
- Таймер копчения на 60 минут (активирует нагрев щепы)
- Цифровой дисплей
- LED-индикатор нагрева / выдержки / копчения / готовки
- Решетка для вертикального размещения продукта
- Поддон для стекания воды
- Колесики: 2 фиксированных и 2 поворотных со стопорами
- Корпус из немагнитной нержавеющей стали

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 67 л
- Размер камеры: 559x673x510 мм
- Габариты в упаковке: 889x889x1041 мм

** Внимание! Имеются модели разных размеров и уровней под заказ!*